

<u>Les anniversaires</u>		<u>Les marches du mois</u>					
EPPE Monique	01/6	S	1	07½	Athus	B	5-10-20
GERARD Christian	03	S	1	07½	Diekirch	L	12-20-40
MARS Georges	05	D	2	07½	Athus	B	5-10-20
SCOYER Christophe	11	D	2	07½	Diekirch	L	12-20-40
BERNEDE Laurence	11	D	2	07½	Pure	F	10-20
BRENY Huguette	15	D	2	07½	Garnich	L	12-20
ISTACE Michèle	17	S	8	07½	Remich	L	12-21-42
PAQUAY Louis	17	D	9	07½	Belvaux - Sanem	L	5-10-20
DUBUS Florent	21	D	9	07½	Turpange	B	5-10-20-30
GILLARD Fernand	21	S	15	13½	Lamadelaine	L	5-10-20
LECOMTE Tanja	23	D	16	07½	Belvaux	L	5-10-20
CROUGHS Yoann	24	D	16	CAR	Chièvres	B	6-10-20
MARS Frédéric	24	D	16	CAR	Trazegnies	B	6-12-20
EVEN Annette	26	S	22	13½	Vianden	L	5-11-15
PASCAL Maryse	27	D	23	CAR	Couvin	B	5-10-20-42
SIBERDT François	29	V	28	18½	Perlé	L	10 à 120
ZACCAGNINI Silvia	29	S	29	07½	Leudelange	L	5-10-20
		D	30	07½	Beringen	L	6-11-22
Bon anniversaire		D	30	07½	Wardin	B	5-10-20

Ce n'est pas une erreur. Le deux juin, il y a quatre marches dans la région. Certains voudront peut-être faire les quatre mais ce sera difficile. Pour les amateurs, la marche de Diekirch du dimanche est plus facile que celle du samedi. Celui qui aime les parcours champêtres ira à Pure, petit village à quelques kilomètres de Florenville. N'oubliez pas nos proches voisins, le club d'Athus.

Le samedi 8 juin, le club d'Oberdonven organise son dernier europamarathon.

N'oubliez pas la marche provinciale le dimanche 9 juin à Differt (face au Cora). Le club de Turpange vous propose des parcours de 5, 10, 20 et 30 km.

La marche à Lamadelaine le 15 juin a lieu de 10 à 19 hrs. On peut prendre le départ des 20 km jusque 15.00 hrs.

Le vendredi 28 à Perlé, les amateurs de grandes distances pourront parcourir le circuit de 120 km d'une traite. Pour les autres, il est possible de faire 15 km (ou plus) à de 19 hrs.

Je rappelle le challenge organisé par le comité provincial. Seules les marches organisées dans notre province sont reprises dans ce challenge.

Pour les cars, le départ a lieu comme d'habitude à la place Léopold à 07.00 hrs. Attention, il n'est pas possible de faire attendre 49 personnes pour un retardataire.

L'inconnu du mois

Un courageux participait au nettoyage de la salle après la marche du maitrank. Dieu sait s'ils sont rares et comme notre inconnu prétendait torchonner comme pas deux, son aide était la bienvenue. Mais que s'est-il passé. Malgré une expérience que personne ne lui conteste, il n'arrivait pas à tordre son torchon.

Plaiguez bonnes gens ce courageux vaincu par le maitrank. Lorsque vous le rencontrerez, vous pouvez lui payer à boire, mais pas un seau d'eau. Un verre de maitrank!

P.S.: Remerciez-le pour le travail du 12 mai.

Le mot du président

Malgré une météo peu engageante, la marche du maitrank a été un plein succès avec 895 marcheurs. Le club le mieux représenté était celui de Brugelette qui était venu en car. Il est suivi de près par Aubange. Plusieurs autres clubs avaient envoyé plus de 25 marcheurs. Dany PAQUAY est venu avec 32 louveteaux de la meute St-Paul d'Arlon. Bravo à tous ces jeunes.

Une fois de plus, les membres de l'Arel's Club ont prouvé qu'ils savaient accueillir les marcheurs, ceux des autres clubs ou les indépendants. Chacun a rempli son rôle avec coeur. Que ceux qui n'ont pu travailler se consolent. Il y aura encore des marches. Certains volontaires sont fatigués. Je lance donc un appel. Si quelqu'un désire un poste en octobre ou en décembre, qu'il le dise ou mieux, qu'il l'écrive. Les paroles volent et les écrits restent.

Je remercie tous ceux qui ont aidé à la réussite de la marche du maitrank avec une mention toute particulière aux nombreuses personnes qui ont apporté de la pâtisserie. Je m'en voudrais d'oublier la maison **FELLER** maitrank. En offrant un verre de maitrank à tous les marcheurs au dernier contrôle, elle a aidé à la réussite de la journée et participe à la renommée de notre club. Quand on parle d'Arlon dans le milieu des marcheurs, il est bien rare qu'on n'y associe pas le maitrank, et ce dans tout le pays.

Vous trouverez dans le tableau ci-dessous les différents clubs qui nous ont rendu visite.

Marche du Maitrank du 12 mai 1996

Individuels	75	Transenster	2	Bascharage	28
Brugelette	62	Vedrin	2	Belvaux Starfighters	28
Aubange	56	VWJL059	2	Lamadelaine	28
Arlon	54	Beyne-Heusay	1	Consdorf	22
Meute Saint-Paul (Arlon)	32	Bülingen	1	Eischen	22
Izel	29	Chasseurs ardennais	1	Oberdonven	18
Athus	28	Engis	1	Leudelage	17
Longvilly	25	La Reid	1	Vianden	17
Sibret	24	Landelies	1	Linger	16
Chenois	21	Landenne	1	Bigonville	15
Les Fossés	19	Malines (Police de)	1	Lintgen	15
Houmont	16	Marcinelle	1	Rombach	14
Turpange	11	Masbourg	1	Belvaux Voll do	8
Jumet (Police de)	10	Muringen	1	Keispelt	8
Saint-Marc (Namur)	9	Seraing	1	Brouch	7
Martelange	8	Walonia Namur	1	Hamm	7
Wardin	8	Wavre (Marcheurs/Hain)	1	Hesperange	7
Herve	7	TOTAL WALLONIE	562	Wasserbillig	7
Marche en Famenne	7			Kayl	6
Wegnez	6	Karlsruhe	4	Larochette	6
Florennes	5	Errouville	2	Kopstal	5
Harnoncourt (La Zolette)	5	Rohrbach (Sarre)	2	Steinsel	5
Weyverts	4	Godeliestep. VWJL059	2	Bertrange	3
Chaufontaine	3	TOTAL	10	Ettelbruck	3
Housse	3			Mersch	3
Trois-Ponts	3			Bettendorf	2
Gembloux (Spartiates)	2			Itzig	2
Gosselies Ht039	2			Beaufort	1

Lessines	2		Beringen	1
Sart lez Spa Lg138	2		Limpertsberg	1
Sovet Na 044	2		Senningen	1
Stavelot	2		TOTAL GDL	323
		TOTAL GENERAL	895	

Résultat du tirage de la tombola du T.T. Schoppach de mai 1996

Lot n° 23 billet n° 1697	Lot n° 15 billet n° 1474	Lot n° 7 billet n° 1471
Lot n° 22 billet n° 1564	Lot n° 14 billet n° 1761	Lot n° 6 billet n° 1061
Lot n° 21 billet n° 1507	Lot n° 13 billet n° 2435	Lot n° 5 billet n° 2879
Lot n° 20 billet n° 2129	Lot n° 12 billet n° 2356	Lot n° 4 billet n° 2690
Lot n° 19 billet n° 1325	Lot n° 11 billet n° 1412	Lot n° 3 billet n° 1261
Lot n° 18 billet n° 1222	Lot n° 10 billet n° 1722	Lot n° 2 billet n° 1078
Lot n° 17 billet n° 1733	Lot n° 9 billet n° 1655	Lot n° 1 billet n° 1672
Lot n° 16 billet n° 2202	Lot n° 8 billet n° 2240	

Le pays vert

Ath est la "capitale" d'une région appelée Pays Vert à cause des charmes verdoyants d'une région très agricole. Le pays d'Ath recèle de nombreuses richesses sur tous les plans. Il a une histoire qui a laissé ses traces gravées dans le paysage et le sol.

Lorsqu'on passe à Ath, on ne peut manquer de découvrir de nombreux vestiges militaires qui témoignent d'un passé parfois tumultueux. : la tour de Brabant du XII siècle avec le château et les fortifications urbaines du XIV siècle, construites par Vauban pour le comte du Hainaut, le pont à la herse et le bastion de Flandre du XVII siècle ou encore les casemates du mont Féron du XIX siècle.

D'autres bâtiments attirent également le regard en raison de leur architecture remarquable, comme l'église Saint-Julien du XIV siècle, rénovée au XIX siècle, l'église Saint-Martin du XVI siècle, les refuges d'abbayes du XVI au XVIII siècle, l'hôtel de ville du XVII siècle ou encore des quartiers ou immeubles particuliers, telle la maison espagnole sur la grand place.

On ne peut manquer également de visiter le musée d'histoire et d'archéologie ou dans un autre contexte, les géants athois qui figurent parmi les plus beaux et les plus grands géants de Belgique et même d'Europe. Ceux-ci ne quittent jamais Ath et ne dansent qu'une fois par an, le quatrième dimanche du mois d'août.

A Maffles, petit village de l'entité athoise, on peut visiter le musée de la pierre situé dans une maison ayant appartenu à un maître de carrière. Le musée présente une illustration concrète de l'histoire de travail de la pierre en Belgique. On y trouve des outils, des machines, des maquettes et des documents iconographiques qui décrivent les techniques et les usages de la pierre. Le musée se trouve dans un site d'anciennes carrières désaffectées, transformé en réserve naturelle mais qui conserve des traces importantes de l'activité industrielle.

Quittant Maffle, on arrive facilement au village voisin d'Attre et son château, mais aussi la ligne du T.G.V. et son pont de plus de 2800 mètres de longueur. Un peu plus loin, le village de Mévergnies conserve aussi ses souvenirs dans ses pierres typiques et dans ses anciennes carrières. De là, au détour d'un chemin, on aperçoit les silhouettes de la sucrerie de Brugelette, une des plus importantes de pays. Ensuite, en se dirigeant vers la cité chiévroise, il est impossible d'ignorer les infrastructures de la base aérienne du SHAPE.

Depuis Chièvres, le visiteur peut gagner Tongre-Notre-Dame et sa basilique qui abrite une statue en bois de la Vierge, tenant l'Enfant Jésus sur ses genoux. Elle aurait été amenée miraculeusement dans les jardins du seigneur de Tongre depuis une chapelle voisine. La Vierge y apparut durant la nuit du 1^{er} au 2^{ème} février 1081. Une chapelle fut immédiatement construite et quelques siècles plus tard, on érigea une basilique dont l'autel de la Vierge, à la nef gauche, correspond à l'endroit précis où se seraient produites les apparitions. Chaque année, une foule nombreuse est présente au pèlerinage et à la messe du minuit du 1^{er} février, à la Chandeleur. La Vierge de Tongre est aussi appelée "Siège de Sapience", patronne des étudiants, des poètes et des savants.

Non loin de là, n'oublions pas non plus Beloeil et son château ou Aubechies où des fouilles archéologiques ont servi de base à l'aménagement d'un archéosite, un véritable village composé d'habitations de la préhistoire ou encore en enfin, Blicquy et son musée gallo-romain. Ce n'est qu'un aperçu de la région qui sera visitée lors du car du 16 juin avec la marche à Ladeuze (village de l'entité de Chièvre) mais aussi chez les postiers de Charleroi qui auront l'honneur de nous faire goûter le Riesling et le Pinot noir qui sont produits sur le terroir. Dans l'espoir que cet article vous aura donné l'envie de nous rejoindre ce 16 juin, et ce, afin d'être aussi nombreux que pour le car d'Ottignies/Gembloux, je vous souhaite d'excellentes marches.

S. Daumerie.

Un vignoble belge sur un terroir

La surprise

Si vous participez à une visite du terroir numéro 7 sur le territoire de Chapelle-lez-Herlaimont, vous serez ravi de parcourir les boisements qui donnent l'illusion d'un site des Ardennes.

Mais en arrivant au sommet, votre surprise sera grande en pénétrant dans un enclos où non seulement les très beaux produits du jardin et du verger vous tenteront mais où vous serez complètement dépaycé en trouvant un vignoble d'environ un hectare de belle croissance et entretenu impeccablement.

Comment cela est-il arrivé ?

Monsieur François DUBOIS qui avait acquis vers 1968 le terroir numéro 7 aux charbonnages de Mariemont-Bascoup entreprit des expériences d'aménagement sylvicole. Au début, il se demandait quelles seraient les essences qui réussiraient mais, rapidement, il en est arrivé à se demander s'il y en avait qui ne pousseraient pas.

Lors des études qu'il mena sur la riche flore du terroir en question, le professeur DUVIGNEAUD de l'Université Libre de Bruxelles, spécialiste de grande renommée en écologie végétale, avait notamment remarqué, du côté sud, des graminées du climat subméditerranéen. De plus, monsieur DUBOIS avait eu écho, plusieurs années auparavant de ce qu'un italien avait planté quelques pieds de vigne sur un bout de terroir du Borinage.

Cela étant, le manque d'écho sérieux que les autorités ministérielles accordaient aux expériences concluantes de boisement des terroirs par des moyens simples l'incita, par dépit, à prouver qu'on pouvait même y développer des cultures beaucoup plus évoluées.

C'est ainsi qu'il y avait à Trazegnies un lieu-dit "Le Vignois". Dans ses livres intitulés "Toponymie de la commune de Trazegnies", le regretté Léon DELTENRE, historien de la localité, donne les renseignements suivants. "Prairie, dite au Vignois (1720). Elle contenait

trois bonniers-Vignois". La vigne se cultivait couramment dans la localité au XVI siècle. Une ordonnance du baron de Trazegnies édicte en 1525 : "Quiconque à ce jour en avant sera trouvez faisant fouil (faute, délit) de nuit ou de jour soit es jardins, bleds, paturaiges, vingnes ou en quelque autre lieu..."

Toutes ces raisons expliquent que monsieur François DUBOIS commença en 1972 à planter 12 ares de vigne, pour les doubler en 1973 et atteindre un hectare en 1974 après avoir constaté les belles promesses corroborées par d'autres vigneron expérimentés.

Des conditions favorables

Il s'agit d'un terriil à sommet relativement plat, ce qui a permis une mécanisation modeste, devenue indispensable. Bien entendu, le vignoble se trouve en exposition sud. C'est la réussite qui a fait ressortir les motifs du succès. Les voici en résumé.

- les schistes carbonifères contiennent les éléments nécessaires à la végétation et la fertilisation à base de fumier n'a pas été différente de celle des autres vignobles.
- grâce à sa couleur noire, le terrain emmagasine mieux les rayons calorifiques et sa nature caillouteuse joue le même rôle. Au départ, on a enregistré chaque jour pendant une année complète les températures minimales et maximales au pied du terriil ainsi que dans le vignoble. Nous avons toujours trouvé dans ce dernier deux à quatre degrés de plus.
- l'eau ne ruisselle pas et est intégralement absorbée. Elle reste en suspension sans disparaître dans une nappe plus ou moins profonde. Au plus chaud de l'été, il reste ne certaine humidité dans la terre, sans qu'il fasse jamais trop humide, la vigne détestant cela.
- Le sol est très meuble et bien aéré. il est homogène et les racines peuvent s'enfoncer sans entrave.

Qu'avons nous appris?

Il existe en Belgique une association appelée "Les Cordeliers de St-Vincent" groupant de nombreux membres qui cultivent la vigne sur une échelle réduite pour leur propre consommation. Les cordeliers cultivent généralement des hybrides et monsieur DUBOIS souhaitait passer aux cépages nobles. Ce sont des visites au Grand-Duché, en Champagne, en Alsace et en Allemagne du sud qui lui permirent de se perfectionner de façon accélérée. La lecture assidue de livres spécialisés et de revues françaises l'aida également. Il y avait deux choses à assimiler. La viticulture en ensuite la vinification. Celle-ci se fait par des méthodes entièrement naturelles et avec du matériel à la page, adapté bien sûr à une petite exploitation.

Quels sont ces cépages?

Le vignoble comprend en tout 3.700 pieds dont plus de 1.000 Pinot noir, 800 Riesling et 700 Gamay. Le reste est réparti en Muller Thurgau, Chardonnay et Pinot gris A part les boutures du début, les pieds greffés proviennent du Duché de Bade et de Champagne. Pour commencer, les cépages ont été diversifiés en vue de les tester mais ceux qui ont été choisis et qui normalement devaient convenir à notre micro climat paraissent tous réussir.

Comment est le vin du terriil?

Il est de qualité vraiment agréable et a le grand mérite d'être authentique. Il titre 10 à 11 degrés. Il n'y a aucun coupage avec des vins du dehors et les règles françaises de la vinification sont strictement suivies. En vieillissant, la vigne donnera un produit de qualité croissante. Cela est bien connu. Et l'équipe, toujours à l'affût de lectures, d'information et d'expériences deviendra elle aussi meilleure.

Nous sommes bien entendu dépendants, comme ailleurs, des conditions atmosphériques et on espère que celles tellement lamentables de 1978, 1980 et 1981 ne se

reproduiront pas de si tôt. En effet, les pluies continues notamment lors de la floraison, le manque incroyable d'ensoleillement et surtout la fraîcheur des nuits tout au long de l'été ont été très préjudiciables.

Monsieur DUBOIS désirait que le vin soit mêlé à l'histoire locale puisque les étiquettes reproduisent non seulement le blason de l'illustre famille de Trazegnies mais portent aussi l'appellation de "Vignois du Terril". De plus, le vignoble se trouve à tout à côté du prieuré de Herlaimont dont la terre fut donnée vers 1135 à l'abbaye de Floreffes par un seigneur de Trazegnies et où furent inhumés ces gens de haut lignage pendant deux siècles.

Et actuellement?

Monsieur DUBOIS a véritablement créé un vin local. Malgré le décès de cet homme remarquable le 23 mars 1979, l'expérience pilote du vignoble sur un terril continue car il avait constitué une société d'exploitation dénommée TERVIGNE. Dans ses dispositions testamentaires, monsieur DUBOIS a légué TERVIGNE et le terril avec le vignoble à une fondation dont les revenus sont destinés à l'ASBL "Les amis du château de Trazegnies" qui a la charge d'entretenir et de restaurer ce splendide monument classé.

Monsieur DELCROIX, gérant de TERVIGNE s'occupe activement du vignoble. Il est fortement aidé par monsieur Roger LAMBRECHT pour la viticulture et par monsieur PAPEGNIE pour la vinification. Des bénévoles viennent travailler à la vigne occasionnellement. De nombreux amis de monsieur DUBOIS participent chaque année aux vendanges. La cave a été transférée à la ferme du moulin de Piéton où l'on peut acheter le vin qui est aussi en vente à la radio "Tan Que Vive" au château de Trazegnies.

La fête du vin

Monsieur DUBOIS qui fut président de l'ASBL " Les amis du château de Trazegnies" a organisé au profit de la restauration du château en 1977 et 1978 de fêtes du vin dans le cadre du vénérable monument qui comprend un châtelet d'entrée (XVIe) et une façade renaissance (XVIIe), tous deux d'une beauté exceptionnelle.

Depuis 180, le comité actuel des amis du château organise un peu avant les vendanges, les deux premiers week-end de septembre, quatre journées portes ouvertes au vignoble avec repas non-stop de jambon à l'os et vente de vins. Ces journées recueillent toujours un beau succès. L'entrée est située rue de Piéton à Chapelle-lez-Herlaimont. Nous vous invitons à venir visiter cette réalisation et à venir déguster le vin de votre terroir qui est d'excellente qualité.

Un terril transformé en fonds boisé et sur lequel on découvre un vignoble, un verger et un potager est sans doute unique au monde. Cela se trouve en Belgique. Venez le découvrir. Vous passerez une journée agréable en pleine nature.

Ce texte a été communiqué par M. CHAPELLE du club des Postiers de Charleroi. Il émane de l'ASBL "Les amis du château de Trazegnies" et est reproduit avec leur autorisation.

Le blanc de barbue braisé au maitrank

Cette recette est de monsieur DESOMBES du restaurant l'Arlquin à Arlon.

Pour une personne et suivant la grosseur du poisson.

- * Lever les filets de poisson et enlever la peau.
- * Assaisonner sel - poivre de chaque côté.
- * Placez le poisson dans une poêle légèrement beurrée et ajouter le Feller maitrank jusqu'à mi hauteur.
- * Cuire à feu doux à découvert pendant plus ou moins cinq minutes de chaque côté (en fonction de l'épaisseur du filet de poisson).
- * Enlever le poisson cuit et le garder au chaud.

- * Laisser réduire de $\frac{3}{4}$ le jus de cuisson sur le feu et après réduction, ajouter de la crème fraîche (+ ou - trois cuillères) et donner un bouillon.
- * A ce moment, ajouter quelques noix de beurre frais en mélangeant à l'aide d'un fouet pour donner une émulsion. Rectifiez l'assaisonnement.
- * Dans un poêlon, faire cuire les zestes (coupés en fins bâtonnets) d'une orange et les cuire avec du feller maitrank et un peu de sucre pendant 10 minutes (confire).
Les égoutter et les parsemer sur le poisson saucé ainsi que quelques petits dés de tomate.
En accompagnement, on peut ajouter une portion d'épinards en branches simplement tombés au beurre.

Les cars en pratique

Le 16 juin, nous nous rendrons d'abord à Chièvre pour y rencontrer le club "Le Roitelet". Nous pourrons y parcourir 5, 10 ou 20 kilomètres. A midi, le Roitelet nous propose une assiette froide avec frites pour 140 frs. Les petits appétits se contenteront de frites seule, de soupe ou de pâtisseries. Les amateurs pourront déguster la Quintine, une bière ambrée artisanale qui est, paraît-il, excellente. Les moins aventureux pourront goûter la Moinette ou la Saint-Feuillen ou une bonne blonde. Nous quitterons ce club entre 13.00 hrs et 13.30 hrs, suivant les circonstances. Nous repasserons par Trazegnies au club des Postiers de Charleroi. Nous nous rendrons directement en car au pied du terril. A l'arrivée au sommet, nous pourrons déguster le vin local et manger une brochette. Les courageux rentreront à la salle à pied. Les autres pourrons y aller en car. Nous quitterons Trazegnies pour rentrer à Arlon avant 19.00 hrs.

Le car du 23 ira directement à Couvin. Vous aurez le choix entre des parcours de 6, 12, 21, 30 et 42 km. Le retour est programmé vers 19.00 hrs.

Soyez nombreux à chacun des ces cars et n'oubliez pas les retours. Bonne marche à tous.

Comité- convocation

Les membres du comités sont invités à la réunion qui se tiendra au local habituel le lundi 10 juin à 20.00 hrs. A l'ordre du jour, les résultats de la marche du maitrank, la marche de décembre et divers.

Le président

REGLEMENT ADMINISTRATIF

Article 1

Les sorties en groupe se font selon un calendrier établi par le comité sur base des calendriers FFBMP et IVV.

Article 2

Le calendrier des sorties en groupe sera établi annuellement par le comité. Il déterminera les destinations pour lesquelles le club intervient dans les frais de déplacement.

Article 3

Pour les marches du matin, le rassemblement a lieu à 07.30 hrs. Pour celles d'après-midi, il a lieu à 13.30 hrs. Le rassemblement se fait place devant St-Martin.

Article 4

Tous les marcheurs qui se font conduire aux différentes marches paieront 50 frs au chauffeur, sauf les enfants aux études. Chacun veut garder sa voiture propre ; les marcheurs embarqués y veilleront. Le chauffeur ramènera ses passagers au lieu d'embarquement.

Article 5

En fonction du calendrier établi annuellement par le comité, le club intervient dans les frais de voiture proportionnellement au taux d'occupation, ce taux étant considéré complet à partir de 4 occupants.

Article 6

Les marcheurs qui prennent le départ en dehors des rassemblements bénéficient des avantages prévus à l'article 5.

Dans la mesure du possible, il est demandé aux chauffeurs de se rendre aux rassemblements, même si la voiture est remplie.

Article 7

Chaque chauffeur veillera à prévenir le président ou un membre du comité de sa présence à une marche. Il mentionnera ses passagers. Il fera usage du formulaire prévu. Cet avis se fera le jour de la marche ou dans les plus brefs délais.

Article 8

Le remboursement des frais voiture se fera annuellement, dans le courant de janvier, sur base de la publicité prévue à l'article 7.

Article 9

Le comité fixe annuellement le nombre et le prix des voyages en car.

Pour l'année 1996, le prix pour un car est de 120 frs.

Il comprend le voyage

l'inscription à la marche

le pourboire du chauffeur

Ce prix concerne les adultes. Les enfants aux études participent gratuitement.
Pour des voyages exceptionnels, il y aura décision du comité.

Article 10

Afin de remplir les cars, il est demandé à chacun de faire appel à ses amis et connaissances. Ces personnes sont soumises au même régime. La priorité restera toujours aux affiliés du club.

Article 11

L'heure de départ des cars sera fixée de façon à permettre le retour entre 18.00 et 19.00 hrs.

Article 12

En plus du timbre assurance exigé par la FFBMP (70 frs en 1992), tous les membres adultes paieront une cotisation de 100 frs, les jeunes de moins de 18 ans paieront 50 frs. Ces deux derniers montants peuvent être revus annuellement par le comité.

Article 13

Le comité décidera annuellement des avantages offerts aux marcheurs. L'adhésion au club ne donne pas forcément droit aux avantages prévus. Ceux-ci sont accordés en fonction des conditions déterminées par le comité. Ils sont fonction d'un nombre de participations aux manifestations organisées par le club.

Article 14

Pour l'organisation de nos marches, tous les volontaires seront les bienvenus. .

Ce règlement administratif a été voté lors de la réunion du comité de décembre 1991.

La répartition des postes se fera lors de la réunion "club" préparatoire, par désignation de responsables.

Article 15

Toutes les personnes qui travaillent ou qui participent d'une manière quelconque à l'organisation de nos marches auront droit à un repas et une boisson gratuits. Le même avantage est accordé au permanent délégué par la FFBMP

Article 16

Le club organise annuellement un souper. Tous les membres peuvent y participer. Les invités sont les bienvenus. Le comité fixe annuellement le montant de la participation. Ce montant sera lié à l'article 13.

Article 17

Le comité peut, au nom du club, offrir des fleurs ou un cadeau aux membres à l'occasion d'événements importants tels naissance, communion, hospitalisation, mariage et décès.

Article 18

Un bulletin mensuel portera à la connaissance des membres les décisions du comité et les nouvelles du club. Ce bulletin est envoyé aux membres. Il peut également être retiré chez le responsable.

Article 19

Le comité est libre d'ajouter ou de supprimer certains points de ce règlement. Les changements seront portés à la connaissance des membres par le bulletin

A propos du drapeau wallon

Le saviez vous?

Lors des dernières fêtes de Wallonie et de la non moins impressionnante manifestation de la place des Martyrs rassemblant de nombreuses associations wallonnes de la capitale, beaucoup de question furent posée au sujet de l'origine de ce drapeau "au coq de gueules sur fond d'or".

Il faut d'abord savoir que le coq wallon est appelé le "coq hardi" car ce gallinacé lève la dextre (la patte droite) alors que son homologue français appelé "le coq chantant" se dresse sur ses deux pattes, ergots plantés au sol.

Le coq hardi fut imaginé par un bruxellois, Richard Dupierreux et dessiné par le carolorégien Pierre Paulus. C'est en 1913 déjà qu'il fut adopté par l'assemblée wallonne.

Mais pourquoi de "gueules et d'or"? Tout simplement parce que les couleurs de la Wallonie sont le rouge et le jaune comme l'étaient les couleurs de l'ancienne principauté de Liège. Rappelons qu'en langue héraldique, les émaux et couleurs sont dans la bravoure ou le sacrifice, que le jaune (d'or) indique la sagesse unie à la richesse. Mais il faut bien avouer que le "coq", ce sympathique gallinacé n'a aucune raison ni valeur héraldique. Mais pour nous en consoler, signalons que dans l'horoscope chinois, il occupe une place de choix, étant le symbole de courage et de vigilance, jouant d'ailleurs, en son temps bien lointain, un vilain tour à l'apôtre du Christ.

Par Jean-Marie FOX, extrait de Not Gaum n°135/1/96 - communiqué par Francis Depiereux.